

TERRA & VIDA

ASSOCIAÇÃO AGROFLORESTAL TERRA & VIDA . EDIÇÃO 1 . MAIO DE 2016 .



**AGROFLORESTA:
QUE AGRICULTURA
É ESSA?**

**MORADORES DE SETUBAL GANHAM ESPAÇO
AGROECOLÓGICO**



EDITORIAL

A Associação Agroflorestal Terra & Vida visa o desenvolvimento agroecológico, produção e comercialização de produtos orgânicos, a partir de uma relação de respeito à natureza. Por iniciativa do Centro Sabiá, os agricultores Jones e Lenir Pereira transformaram a propriedade da família em um espaço agroecológico. O envolvimento do casal resultou na fundação da associação, em 2009, cujo objetivo era proporcionar uma interação entre os agricultores locais. A Terra e Vida, atualmente, conta com 19 membros espalhados pelos municípios de Abreu e Lima, Igarassu e São Lourenço da Mata e tem o Sítio São João como principal referência da agrofloresta. A agrofloresta se destaca como modalidade de agricultura sustentável, pois mantém o equilíbrio entre o plantio e a defesa da terra. Os benefícios desta agricultura vão desde a preservação da mata nativa até desenvolvimento de receitas à base de produtos orgânicos. Todas as produções dos sítios e assentamentos são comercializadas nos espaços agroecológico e feiras, gerando renda para as famílias agricultoras e bem-estar para os consumidores.

TERRA & VIDA

Presidente: Jones Pereira
Vice-presidente: Amazias
Secretário: Assis
Vice-secretário: Luís
Tesoureiro: Tadeu
Vice-tesoureira: Lenir Pereira

Repórteres: Aline Antunes;
Dowglas Manoel; Sérgio
Lima.

Fotografia: Cinthia Paiva;
Elaine Guimarães.

Capa e Editorial: Danúbia de
Holanda; Elaine Guimarães.

Diagramação: Cinthia Paiva;
Danúbia de Holanda Elaine
Guimarães; Gustavo Felix.

MAS O QUE É
ESTE PRODUTO?
05

BENEFICIAMENTO:
QUALIDADE
EM NUTRIÇÃO
06

RECEITA: CARNE DE
JACA
07

AGROFLORESTA:
QUE
AGRICULTURA É ESSA?
08

NOVO ESPAÇO
AGROECOLÓGICO É
INAUGURADO EM
SETÚBAL
10

MAS O QUE É ESTE PRODUTO?

É considerado alimento orgânico, todo produto que é cultivado sem o uso de adubos químicos ou agrotóxicos. Este alimento está sendo a preferência na hora da escolha pela grande preocupação com saúde, além da preservação do meio ambiente e qualidade sensorial e nutricional do produto. Outro fator importante que faz o consumidor optar por estes produtos é a durabilidade do mesmo; estudos mostram que estes produtos apresentam grande resistência quanto ao armazenamento, levando a um maior prazo de vida. A maior vantagem dos orgânicos é a questão de serem ricos em nutrientes, pelo fato da terra utilizada no seu cultivo ser

fértil e natural, sem apresentar interferência de produtos químicos. O nome orgânico é explicado justamente por essa ideia: eles interagem e são muito melhor absorvidos pelo nosso organismo.

Entre os benefícios que já falamos, ainda encontra-se o processo de purificação do organismo que os mesmos proporcionam. A desintoxicação melhora problemas gastrointestinais e hepáticos, gerados pela química contida nos alimentos normais.

Sabemos que o preço destes alimentos é superior aos alimentos normais, mas a tendência é que isto mude, uma vez que a produção e o consumo levam a um aumento progressivo.

Os 7 Benefícios da Alimentação Orgânica

- Os alimentos contêm mais nutrientes;
- São livres de agrotóxicos;
- Restaura a biodiversidade;
- Ajuda a manter as pequenas propriedades agrícolas;
- Protege a qualidade da água;
- A comida fica mais saborosa;
- Reduz o aquecimento global e economiza energia.



Foto: Divulgação



BENEFICIAMENTO: QUALIDADE EM NUTRIÇÃO

Por: Aline Antunes

Foto: Elaine Guimarães

Os agricultores e agricultoras da Associação Agroecológica Terra e Vida, trabalham com o beneficiamento dos produtos.

O beneficiamento consiste no reaproveitamento de ingredientes para preparação de diversas receitas. Reaproveitar os alimentos é uma forma sustentável de utilizar melhor os alimentos e potencializar as suas qualidades nutritivas.

Orgânicos são transformados em alimentos deliciosos, a jaca, por exemplo, vira carne e é um excelente recheio para pasteis, que também podem ser feitos de banana comprida e castanha de caju. Já a batata doce pode virar bolo, pão e brigadeiro.

O pão de batata-doce possui massa leve e macia, com sabor adocicado. Se comparado com o pão francês, ele possui menos caloria e é mais rico em

carboidratos, que nos dá mais energia para desempenhar inúmeras funções.

Remédios naturais também são fabricados através do beneficiamento.

Nas feiras encontramos lambedor de macaíba, hortelã e própolis, além da pomada de própolis com óleo de gergelim. Nada se perde e todos os nutrientes presentes nos alimentos são aproveitados.



“O beneficiamento consiste no reaproveitamento de ingredientes para preparação de diversas receitas.”

Foto: Elaine Guimarães



RECEITA: CARNE DE JACA

Ingredientes:

01 Jaca
Alho
Cebola
Limão
Sal
Óleo
Molho de tomate
Açúcar
Azeitona
Milho e ervilha.

Modo de preparo:

Primeiramente lave sua jaca, tirando vestígios de terra, e sujeira, corte a jaca em pedaços menores, lavando eles em seguida para sair um pouco deste leite. Disponha estes pedaços em uma panela de pressão, cobrindo com água. Deixe cozinhando e quando a panela chiar, conte mais 15 minutos e desligue.

Escorra a água e espere esfriar para desfiar.

Você precisará repetir este processo por algumas vezes, dependendo do tamanho da sua

jaca e da panela de pressão. Não lote muito sua panela com as jacas, o certo da panela de pressão é colocar os alimentos até a metade. Se a jaca ficou muito mole, na próxima vez reduza um pouco o tempo de cozimento.

Corte fora o miolo e a casca que são mais duros, e retire as sementes também. Você pode reaproveitar estas sementes em saladas ou farofas, se for do seu gosto, ou descartar.

Desfie um a um dos pedaços. A “carne” de jaca está pronta para temperar!

Depois de desfiada, guarde a jaca bem fechadinha na geladeira por até 3 dias e no freezer por até dois meses.

Molho:

Em uma panela com um fio de óleo, refogue o alho e a cebola até dourar. Acrescente a carne de jaca, o limão e tempere com sal e temperos a gosto. Refogue mais um pouco, adicione o molho de tomate, tempere

com uma pitada de açúcar (para quebrar um pouco o ácido do molho), e adicione a azeitona, o milho e a ervilha, misturando novamente até começar a borbulhar.

Acrescente o cheiro verde picado, regue com azeite e desligue. Está pronto!

AGRICULTURA



Por: Sérgio Lima

Foto: divulgação

Sistemas agroflorestais são formas de uso ou manejo da terra, nos quais se combinam espécies arbóreas (frutíferas e/ou madeiras) com cultivos agrícolas e/ou criação de animais, de forma simultânea ou em seqüência temporal e que promovem benefícios econômicos e ecológicos. Os sistemas agroflorestais ou agroflorestas apresentam como principais vantagens, frente a agricultura convencional, a fácil recuperação da fertilidade dos solos, o fornecimento de adubos verdes, o controle de ervas daninhas, entre outras coisas. A integração da floresta com as culturas agrícolas e com a pecuária oferece uma alternativa para enfrentar os problemas crônicos de degradação ambiental generalizada e ainda reduz o

risco de perda de produção. Outro ponto vantajoso dos sistemas agroflorestais é que, na maioria das vezes, as árvores podem servir como fonte de renda, uma vez que a madeira e, por vezes, os frutos das mesmas podem ser explorados e vendidos. A combinação desses fatores encaixa as agroflorestas no modelo de agricultura sustentável. Há quatro tipos de sistemas agroflorestais: 1. Sistemas agrossilviculturais - combinam árvores com cultivos agrícolas anuais; 2. Sistemas agrossilvipastoris - combinam árvores com cultivos agrícolas e animais; 3. Sistemas silvipastoris - combinam árvores e pastagens (animais); 4. Sistemas de enriquecimento de capoeiras com espécies

de importância econômica. Nos sistemas agroflorestais, associa-se a agricultura e a pecuária com árvores, combinando produção e conservação dos recursos naturais. Além de buscar atender às várias necessidades dos produtores rurais, como a obtenção de alimento, extração de madeira, cultivo de plantas medicinais, os SAF's diversifica a produção proporcionando uma oferta mais estável de produtos ao longo do ano. Os sistemas agroflorestais podem auxiliar na conservação dos solos, das microbacias e áreas florestais. A modelagem de um sistema agroflorestal exige grande conhecimento interdisciplinar de botânica, de solos agrícolas, de microfauna e microflora de solos, de função ecofisiológica dos

organismos que constituem os vários extratos, de sucessão ecológica e de fitossanidade. Evidentemente que tudo isso deve vir acompanhado de um prévio conhecimento em agronomia e silvicultura, já que é nesses dois ramos que se baseia a agrossilvicultura. Da mesma forma que um sistema agroflorestal pode trazer mais lucros que um sistema agrícola convencional, ele também pode trazer mais custos, já que existem pelo menos dois grupos principais de componentes que precisam ser profissionalmente manejados e mantidos dentro de um sistema agroflorestal: o componente agrícola, que engloba as plantas herbáceas ou arbustivas e o componente florestal, que pode ser representado pelas árvores, palmeiras ou outras plantas lenhosas perenes e de origem florestal. Os sistemas trazem uma série de vantagens econômicas e ambientais, tais como: 1. Custos de implantação e manutenção reduzidos; 2. Diversificação na produção aumentando a renda familiar, assim como a melhoria na alimentação; 3. Melhoria na estrutura e fertilidade do solo devido à presença de árvores que atuam na ciclagem de nutrientes; 4. Redução da erosão laminar e em sulcos; 5. Aumento da diversidade de espécies; 6. Recuperação de áreas degradadas. O modelo agroflorestal visa compatibilizar o desenvolvimento econômico da população rural com a conservação do meio ambiente. A produção agroflorestal é intrinsecamente

conservacionista e gera um impacto positivo a partir dos "serviços ambientais" prestados, de acordo com as características funcionais do ecossistema. O sistema agroflorestal com grande mistura de espécies (ocupando extratos/camadas diferentes do ecossistema, tais como arbusto, árvores de pequeno e grande porte), apesar de o conjunto de espécies se mostrar bem alterado em relação à floresta original, funciona de forma bem parecida com a floresta natural, em termos de ciclos de nutrientes, regulamentação do ciclo hídrico, interação com a atmosfera etc. O modelo tradicional de cultivo intensivo muito simplificado, como no caso das monoculturas, traz grandes custos ambientais e sociais. No que se refere à questão ambiental, este modelo provoca perda da biodiversidade, degradação de solos, escassez de água e energia e contaminação tóxica - que pode afetar o meio ambiente, trabalhadores e consumidores. No que se refere à questão social, a monocultura está associada à grande migração rural-urbana e à perda do meio de fomento de milhões de famílias. Sem considerar que a viabilidade econômica do modelo intensivo da agricultura tem sérias limitações. Finalmente, é importante ressaltar que o modelo agroflorestal não é uma solução integral para a proteção da biodiversidade. Certamente, ele reduz os impactos das queimadas e dos agrotóxicos e visa reduzir os impactos do desmatamento. Mas, em escala regional,

é necessário um sistema integrado de reservas florestais, tanto públicas (Parques e Reservas Biológicas) como particulares (em assentamentos e grandes fazendas).



NOVO ESPAÇO AGROECOLÓGICO EM SETÚBAL

Por: Aline Antunes

Foto: Cinthia Paiva

Aconteceu na manhã do dia 15 de maio, na Avenida Marechal Juarez Távora, Boa Viagem, Recife, a I Feira Agroecológica de Setúbal. O evento foi promovido pela Associação Agroecológica Terra e Vida, Coletivo Setúbal, Agroflor, Acampamento Chico Mendes, Amarftsa e Mocotó com o apoio da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Vegaria, Portal Flores no Ar e Garuda Yoga. Na feira foram comercializadas hortaliças, frutas orgânicas e diversos produtos naturais como pães, bolos, sucos, mel e fitoterápicos.

A busca por uma alimentação de qualidade, saudável e livre de agrotóxicos foram os motivos que levaram as pessoas até a feira. “A qualidade do sabor é muito melhor”, conta a veterinária Adriana Melo, que aproveitou a folga para adquirir orgânicos e contou ter adorado os produtos. O gosto

dos orgânicos também chama a atenção da psicopedagoga Luci Silveira, que disse ser mais gostosos e docinhos. Muitas crianças também foram com os seus familiares. O pequeno Davi chamou atenção pela afinidade com os produtos e a alegria com as atividades da feira. A sua mãe, a arquiteta Maria Luisa, contou que o filho é alérgico a leite, soja e ovo, e precisa ter uma alimentação mais saudável. Para o filho não ver os pais comendo aquilo que não pode, os pais começaram a mudar a alimentação, e hoje toda a família consome tudo natural.

O evento contou ainda com aula de yoga, ministrada por Heliane Garcia do espaço Garuda Yoga. A filosofia do yoga é baseada na busca pela leveza e harmonia do corpo, das emoções e da mente e, por isso a alimentação saudável também é fundamental para a prática. Em entrevista ao

site Jasmine, a yogaterapeuta Tuane Abreu, diz que ter uma alimentação saudável sempre é favorável e, quando aliada à prática do yoga, ela potencializa os benefícios, porque alimentos mais leves e naturais trazem mais vida.

Para a criançada, foi oferecida uma oficina de Bombas de Sementes, que são bolinhas feitas de terra, argila e diversas sementes. Além da diversão que essas bolinhas proporcionam, a tática é aumentar as áreas verdes da cidade através de uma simples brincadeira.

As crianças colocaram as mãos na terra e confeccionaram as suas próprias bolinhas. Foi um momento divertido e de aprendizado para elas, que agora conhecem um novo jeito de brincar e contribuir para uma cidade com mais verde.

E foi pensando nas áreas verdes da cidade, que grupos de alunos do curso de Arquitetura e Urbanismo da Fac-

uldade dos Guararapes (FG), desenvolveram projetos fictícios para uma praça em Setúbal. Eles levaram as maquetes para expor no local da feira, nelas as praças propostas pelos alunos são bem arborizadas e com espaço de convivência para os moradores do bairro.

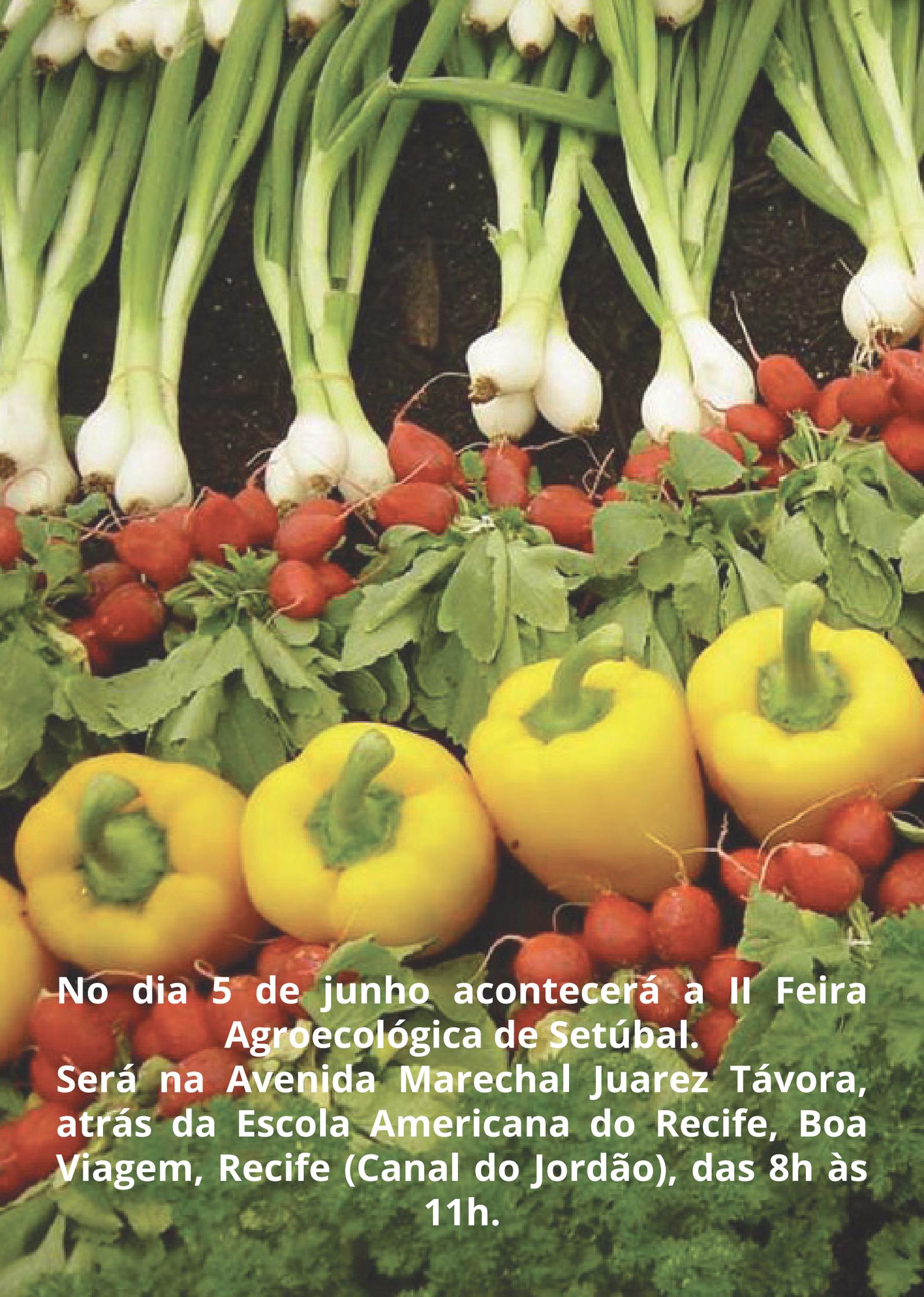
O desejo dos organizadores e do público é que a feira continue semanalmente, mas para isso ainda precisa de autorização da prefeitura. O processo junto à prefeitura já está em andamento.

Enquanto a licença não sai, a segunda edição da feira já tem data marcada. Será no dia 5 de junho, no mesmo endereço, das 8h às 11h. Já está confirmada na II Feira Agroecológica de Setúbal aula de yoga com instrutores do Garuda Yoga e atividades para as crianças.

“O desejo dos organizadores e do público é que a feira continue semanalmente, mas para isso ainda precisa de autorização da prefeitura.”



Foto: Cinthia Paiva



No dia 5 de junho acontecerá a II Feira Agroecológica de Setúbal.

Será na Avenida Marechal Juarez Távora, atrás da Escola Americana do Recife, Boa Viagem, Recife (Canal do Jordão), das 8h às 11h.